

Pelatihan Pengolahan Minuman Berbahan Lokal Menjadi Produk Ekonomi Desa Margacinta, Pangandaran

Ridwan Iskandar¹, Moch Agus Syadad Saefullah², Odang Rusmana³

^{1,2}Prodi Tata Hidang, Jurusan Hospitality, Politeknik Pariwisata NHI Bandung

³Prodi Usaha Perjalanan Wisata, Jurusan Perjalanan, Politeknik Pariwisata NHI Bandung

Jl Dr Setiabudhi 186 Cidadap, Bandung, Jawa Barat

rii@poltekpar-nhi.ac.id, mas@poltekpar-nhi.ac.id, odr@poltekpar-nhi.ac.id

*Corresponding Author: rii@poltekpar-nhi.ac.id

Received: Oktober 2024

Accepted: November 2024

Published: November 2024

Abstract

This community service activity aims to improve basic knowledge of skills in making drinks from plantations and agriculture that grow around the village, as well as to improve the entrepreneurial spirit for managers of Village-Owned Enterprises (BUMDES) and Tourism Awareness Groups (Pokdarwis) in Margacinta Village, Cijulang District, Pangandaran Regency. The activity was carried out at the Karangkamal Hamlet Hall and was attended by 25 participants. The delivery method was carried out using interactive and demonstrative counseling techniques, with the aim of transforming knowledge, attitudes and skills as well as achieving prosperous village communities. The results of the activity showed an increase in the skills and understanding of the participants regarding the utilization and knowledge of plantations and agriculture, namely coconut and honje, which are processed into mixed drinks with the hope that the benefits, uses, processing and results of the drinks contained therein can be obtained. as well as in terms of processing plantation and agricultural products from the garden to being served in a glass, as well as the motivation and follow-up of participants in making, producing and even consuming their own beverage products along with the utilization of other commodities have been successfully improved through this activity.

Keywords: Empowerment of villagers, honje drinks

Abstrak

Kegiatan pengabdian pada masyarakat ini bertujuan untuk meningkatkan pengetahuan dasar keterampilan pembuatan minuman berbahan dasar perkebunan dan pertanian yang tumbuh disekitar desa, serta meningkatkan jiwa kewirausahaan bagi pengelola Badan Usaha Milik Desa (BUMDES) dan Kelompok Sadar Wisata (Pokdarwis) yang ada di Desa Margacinta Kecamatan Cijulang Kabupaten. Pangandaran Kegiatan dilaksanakan Balai Dusun Karangkamal yang diikuti oleh 25 peserta. Metode penyampaian dilakukan dengan Teknik penyuluhan interaktif dan demonstratif, dengan tujuan mentransformasi pengetahuan, sikap dan keterampilan serta pencapaian masyarakat desa yang sejahtera. Hasil kegiatan menunjukan terjadinya peningkatan keterampilan dan pemahaman para peserta tentang pemanfaatan dan pengetahuan perkebunan dan pertanian yaitu kelapa dan honje, yang diolah menjadi minuman campuran dengan harapan dapat didapat manfaat, kegunaan, pengolahan dan hasil minuman yang terdapat didalamnya. begitu pula dalam hal pengolahan hasil perkebunan dan pertanian mulai dari kebun hingga tersaji dalam gelas, serta motivasi dan tindak lanjut peserta dalam membuat, memproduksi bahkan mengkonsumsi sendiri produk minuman beserta pemanfaatan komoditi lainnya berhasil ditingkatkan melalui kegiatan ini.

Kata Kunci : Pemberdayaan warga desa, minuman honje

1. PENDAHULUAN

Desa wisata merupakan salah satu program yang digalakkan oleh pemerintah demi meningkatkan tingkat kunjungan wisatawan yang berkunjung baik lokal maupun mancanegara, Dengan pembangunan desa wisata yang tersebar di setiap provinsi yang ada di Indonesia, diharapkan dapat mampu meningkatkan ekonomi masyarakat di desa tersebut, karena ada banyak potensi yang dapat dilakukan masyarakat di desa wisata seperti membuat atau menjual kerajinan dan makanan tradisional sebagai tanda mata sampai terbukanya lapangan pekerjaan melalui homestay dan sarana akomodasi yang lainya yang ada di desa wisata tersebut ataupun juga turut menciptakan wirausahawanwirausahawan baru sesuai dengan potensi yang ada, hal ini dijadikan rangsangan pada perjalanan Anugerah Desa Wisata berkelanjutan (Wibowo et al., 2022).

Salah satu daerah yang memiliki potensi sebagai desa wisata rintisan yang menjadi program dari Dinas Pariwisata dan Kebudayaan, Kab. Pangandaran yang cukup menarik adalah Desa Wisata Margacinta. Menurut Kepala Desa Margacinta H. Enceng Anwar Solihin, sekilas informasi tentang Desa Wisata Margacinta merupakan salah satu Desa dari 93 Desa yang ada di Kabupaten Pangandaran. Desa Margacinta memiliki 7 Dusun, yaitu: Dusun Balengbeng terdiri 9 RT 3 RW., Dusun Cikadu terdiri 4 RT 2 RW., Dusun Karangkamal terdiri 3 RT 1 RW., Dusun Cibunian terdiri 5 RT 2 RW., Dusun Cidawung terdiri 5 RT 2 RW., Dusun Margajaya terdiri 5 RT 2 RW dan Dusun Pangancraan terdiri 4 RT 1 RW. (Iskandar et al., 2024)

Desa Wisata Margacinta memiliki potensi daya tarik alam yang mendukung kegiatan wisata alam, daya tarik buatan, daya tarik seni dan budaya, budidaya dan kerajinan, serta kuliner. Melihat potensi desa Margacinta ini menjadi cukup potensial untuk terus dikembangkan karena memiliki daya tarik tersendiri. Aspek utama yang cukup penting dalam proses pengembangan pariwisata adalah Sumber Daya Manusia. Dalam pengembangan pariwisata, aspek Sumber Daya Manusia (SDM) menjadi fokus utama, tanpa SDM yang berkualitas dalam pengelolaan dan pengembangan pariwisata, sebuah objek wisata tidak dapat memberikan nilai tambah bagi masyarakat. SDM pariwisata mencakup beberapa stakeholders diantaranya adalah wisatawan/pelaku wisata (tourist) atau sebagai pekerja (employment). Peran SDM sebagai pekerja dapat berupa SDM di lembaga pemerintah, SDM yang bertindak sebagai pengusaha (wirausaha) yang berperan dalam menentukan kepuasan dan kualitas para pekerja, para pakar dan profesional yang turut berperan dalam mengamati, mengendalikan dan meningkatkan kualitas kepariwisataan serta yang tidak kalah pentingnya masyarakat di sekitar kawasan wisata yang bukan termasuk ke dalam kategori di atas, namun turut menentukan kenyamanan, kepuasan para wisatawan yang berkunjung ke kawasan tersebut, (Pajriah, 2018) dalam (Iskandar et al., 2024). Kegiatan pariwisata dapat terwujud karena adanya interaksi antara manusia yang melakukan wisata yang berperan sebagai konsumen yaitu pihak-pihak yang melakukan perjalanan wisata/wisatawan dan manusia lainnya yang bertindak selaku pelaku yaitu pihak-pihak yang menawarkan produk dan jasa wisata. Sehingga aspek manusia berperan sebagai motor penggerak bagi kelangsungan industri pariwisata.

Peran sumber daya manusia perlu di asah dan ditingkatkan pengetahuan dan keterampilannya. Keterlibatan Perguruan Tinggi diperlukan dalam usaha membantu meningkatkan pengetahuan dan keterampilan SDM pada suatu desa wisata. Program pelatihan dan penyuluhan merupakan salah satu kegiatan yang dapat dilakukan dalam meningkatkan kemampuan sdm pada desa wisata. Melalui kegiatan Pengabdian Kepada Masyarakat (PKM) Politeknik Pariwisata NHI Bandung, turut serta dalam memberikan pelatihan dan pembinaan kepada masyarakat di wilayah desa wisata.

PKM merupakan suatu media untuk menjembatani dunia Pendidikan dengan masyarakat, dimana perguruan tinggi dihadapkan pada masalah bagaimana agar warga masyarakat mampu menghadapi tantangan lebih jauh ke depan di era globalisasi serta mengembangkan potensi yang

dimiliki sebuah daerah dengan menonjolkan kearifan lokal, setiap daerah memiliki beberapa potensi yang bisa dikembangkan dan pariwisata merupakan salah satu sektor yang diunggulkan oleh pemerintah saat ini.

Pada kegiatan PKM di Desa Wisata Margacinta, dilaksanakan pelatihan pengolahan minuman berbahan lokal, memanfaatkan potensi sumber daya alam yang dimiliki oleh Desa Wisata Margacinta yaitu buah kelapa dan kecombrang atau kita kenal nama lainnya honje. Dimana tanah pekarangan dan perkebunan milik rakyat tumbuh subur pepohonan, seperti kelapa, albasiah, pohon buah-buahan, dan palawija. (Jumri et al., 2023). Hasil perkebunan kelapa pada tahun 2023 untuk Desa Margacinta menghasilkan 3.675.000 butir kelapa. Untuk kegiatan pelatihan saat ini yang digunakan bagian isi atau air kelapa. Air kelapa ini mengandung air 95,50 g, kalori 17,0 K, protein 0,20 g, lemak 1,00 g, karbohidrat 3,80 g, kalsium 15,00 mg, fosfor 8,00 mg, besi 0,20 mg, dan vitamin C 1,00 mg air serta mengandung komponen kalium dan garam yang dapat mempengaruhi diuresis, digunakan untuk mengobati sistem saluran kemih, dan memiliki manfaat kesehatan lainnya (Wahyuni, 2018) dalam (Halawane, 2023).

Tabel 1. Data Produksi Tanaman Perkebunan Tahun 2023 Di Kec Cijulang, Kab Pangandaran

Desa	Kelapa (Butir)
Ciakar	4.410.000
Cibanten	1.530.900
Kertayasa	3.342.500
Batukaras	3.920.000
Cijulang	5.264.000
Kondangjajar	900.000
Margacinta	3.675.000
Total	31.436.400

Sumber : (Badan Pusat Statistik Kabupaten Pangandaran, 2024)

Selanjutnya bahan baku lainnya yang digunakan adalah tanaman kecombrang atau honje. Honje yang digunakan sudah berupa jus yang bisa langsung diminum. Salah satu Produsen Jus honje adalah Kelompok Tani Hutan Karangkamal Mandiri, yang mana merupakan Kelompok Usaha dalam memproduksi Jus Honje Laka dengan merek Putri Binangkit, memiliki kapasitas produksi sebanyak 100 liter per bulan dan 1000 liter per tahun, telah memiliki Sertifikat Halal dan Nomor Induk Berusaha. (Taka, 2024). Buah honje mengandung berbagai zat yang penting bagi kesehatan, antara lain: 1. Karbohidrat, sebagai sumber utama energi bagi tubuh. 2. Protein, yang membantu dalam proses metabolisme dan regenerasi sel. 3. Lemak, yang berperan sebagai cadangan energi. 4. Serat, yang membantu melancarkan sirkulasi sistem organ dalam dan memiliki banyak manfaat lainnya. 5. Zat besi, yang penting untuk menjaga transportasi oksigen dalam darah. 6. Kalium, yang membantu menjaga kesehatan jantung. 7. Kalsium, yang diperlukan untuk pertumbuhan tulang dan gigi. 8. Vitamin C, yang berperan dalam mencegah sariawan, memiliki efek antioksidan, dan berbagai manfaat lainnya. 9. Flavonoid, yang berfungsi sebagai antioksidan tambahan. 10. Saponin, yang memiliki sifat anti-mikroba, membantu melawan infeksi (Administrators, 2024).

Permintaan wisatawan terhadap minuman dan makanan yang berasal dari komoditas lokal atau asli daerah menjadi sebuah trend baru di masyarakat mengingat makanan dan minuman tersebut sangat praktis dan mudah serta siap dikonsumsi bahkan ada disekitar masyarakatnya, dengan teknologi pengolahan makanan dan minuman kekinian berbahan lokal relatif sederhana dan dapat dilakukan oleh masyarakat dengan mudah dirumah masing-masing. (Wibowo et al., 2022)

Pada kenyataannya tidak semua masyarakat mampu mengolah bahan-bahan lokal menjadi sebuah produk baik makanan ataupun minuman, karena adanya keterbatasan kemampuan, pengetahuan dan juga keterampilan. Hal yang sama juga ditemui di masyarakat Desa Wisata Margacinta, melalui kegiatan (PKM) inilah diharapkan masyarakat setempat mampu dan memiliki pengetahuan serta keterampilan dalam pengelolaan makanan dan minuman berbahan dasar komoditi lokal tersebut sehingga dapat meningkatkan jiwa kreatifitas serta kewirausahaan dan dijadikan sebagai salah satu sumber pendapatan yang baru.

Ada 3 (tiga) manfaat yang dilakukan pada kegiatan pengabdian masyarakat di Desa Wisata Margacinta ini dalam pemanfaatan komoditas lokal yaitu buah kelapa dan honje serta memanfaatkan komoditas pendukung lainnya, yaitu:

1. Peningkatan pengetahuan bagi pengelola Bumdes dan Pokdarwis
2. Peningkatan Keterampilan pengelola Bumdes dan Pokdarwis
3. Pemberian Motivasi dan tindak lanjut dari kegiatan kepada pengelola Bumdes dan Pokdarwis agar dapat semakin menyatu dalam mengembangkan unit bisnis di desa wisata sehingga bisa menjadi sumber pendapatan baru atau tambahan bagi keluarganya

Untuk melaksanakan kegiatan PKM, bersama dengan mitra dalam hal ini adalah Perangkat Desa, Bumdes dan Pokdarwi, kami bekerjasama dalam menyukseskan kegiatan pengabdian kepada masyarakat di Desa Wisata Margacinta yaitu sebagai berikut:

1. Melakukan koordinasi kepada seluruh pemangku kepentingan dan pengelola di Desa Margacinta untuk mendapatkan izin dan dukungan terhadap pelaksanaan kegiatan Pengabdian Kepada Masyarakat dan menginformasikan atau mendatangkan peserta sesuai dengan tema yang diangkat. Gambar 1, menghadap Kepala Desa Margacinta H. Enceng Anwar Solihin.
2. Melaksanakan kegiatan penyuluhan bahan dan alat, dilanjutkan dengan demonstrasi pembuatan minuman berbahan dasar kelapa dan menggunakan komoditi yang ada.
3. Melaksanakan transfer, keterampilan dan teknologi pengolahan atau pembuatan minuman berbahan dasar kelapa beserta turunannya dan penyajian serta pengemasannya yang memiliki nilai ekonomi tinggi melalui kegiatan praktik membuat produk dan menganalisa serta rencana pengaplikasiannya.



Gambar 1 : Proses Perijinan kepada Kepala Desa
[Sumber: Tim Abdimas, 2024]

Karena sasaran dari kegiatan ini berfokus pada masyarakat dewasa, maka pendekatan andragogi yang dilakukan dalam kegiatan ini adalah pembelajaran orang dewasa, dengan metode yang diterapkan adalah metode diskusi interaktif, demonstrasi dan praktik secara langsung. Setelah mengikuti kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini diharapkan terjadi peningkatan pengetahuan dan keterampilan bagi pengelola Bumdes dan Pokdarwis. Selanjutnya tumbuh inovasi

dan kreatifitas lebih lanjut yang berdampak pada peningkatan taraf ekonomi dan kesejahteraan masyarakat Desa Wisata Margacinta.

2. METODE PELAKSANAAN KEGIATAN

2.1 Analisis Kebutuhan

Kegiatan Pengabdian Kepada Masyarakat yang dilaksanakan Kelompok Dosen Politeknik Pariwisata NHI Bandung berdasarkan Surat Tugas Direktur nomor ST/960/PS.02.01/PTP.1/2024, tanggal 4 September 2024 tentang melaksanakan tugas Pengabdian Kelompok II dengan judul "Pelatihan Pengolahan Minuman Berbahan Lokal Menjadi Produk Bernilai Ekonomi di Desa Margacinta" pada tanggal 22-25 September 2024, di Desa Margacinta, Kab. Pangandaran. Sesuai hasil kegiatan survei pada kegiatan Penelitian di desa yang sama, mengikuti arahan Kepala Desa dan Ketua Kelompok Sadar Wisata (POKDARWIS), kegiatan pelatihan akan ditujukan kepada para anggota Kelompok Sadar Wisata (POKDARWIS), Anggota Badan Usaha Milik Desa (Bumdes) dan Perwakilan warga dari beberapa dusun yang ada di Desa Margacinta dengan total peserta pelatihan sebanyak 25 orang. Kepala Desa Margacinta H. Enceng Anwar Solihin, menyambut baik kegiatan ini dan memberikan dukungan berupa ijin dan fasilitas tempat di Balai Dusun untuk kegiatan pelatihan ini.

2.2 Tempat Pelaksanaan

Adapun tempat pelaksanaan kegiatan Pengabdian Kepada Masyarakat yaitu Balai Dusun Karangkamal di Desa Margacinta, Kec Cijulang, Kab. Pangandaran

2.3 Waktu Pelaksanaan

Kegiatan ini Pengabdian Kepada Masyarakat dilaksanakan selama 4 hari dari 22-25 September 2024. Dengan Rincian sebagai berikut :

- Hari Minggu 22 September 2024, Perjalanan dari Bandung menuju Pangandaran
- Hari Senin, 23 September 2024, Proses Perijinan, Survei Lokasi, Koordinasi dengan Panitia dan belanja bahan baku
- Hari Selasa, 24 September 2024, Kegiatan Pelatihan, Prkatek dan Diskusi
- Hari Rabu, 25 September 2024, Pamitan dan kembali menuju Bandung

2.4 Materi dan Jadwal

Tabel 2: Pelatihan Pengolahan Minuman Berbahan Lokal Menjadi Produk Bernilai Ekonomi

No	Materi	Jadwal
1.	Pengetahuan Dasar Tentang Minuman	1 Jam/ Pertemuan
2.	Pengetahuan Dasar Peralatan dan Bahan	1 Jam/ Pertemuan
3.	Pelatihan Pengolahan Minuman	2 Jam/ Pertemuan
4.	Praktek Pengolahan Minuman	3 Jam/ Pertemuan
5.	Diskusi dan Evaluasi	1 Jam/ Pertemuan
Total		8 Jam

[Sumber: Tim Abdimas, 2024]

2.5 Peserta

Kegiatan ini diikuti oleh duapuluh lima (25) orang. Para peserta terdiri dari anggota POKDARWIS, Anggota Bumdes dan Perwakilan warga dari Desa Margacinta, terdiri dari 8 wanita dan 17 pria, berusia antara 20 – 40 tahun.

Dalam kegiatan ini diharapkan adanya partisipasi dari peserta yaitu :

- Keaktifan peserta dalam pelaksanaan pelatihan
- Kesiapan peserta untuk menyiapkan bahan baku yang dibutuhkan dalam pelatihan, yang didanai dari Tim Pelaksana Pengabdian
- Bersedia menindaklanjuti pembuatan label produk
- Bertekad untuk terus melakukan kegiatan produksi dan mengembangkan usaha olahan lainnya
- Melakukan pemasaran produk baik langsung dan melalui pemasaran online
- Melakukan komunikasi secara intensif dengan tim pelaksana pengabdian (Safaruddin et al., 2023)

3. HASIL DAN PEMBAHASAN

Dalam memulai kegiatan Pengabdian Kepada Masyarakat (PKM) diawali dengan diberikan terlebih dahulu penilaian tentang materi yang akan diberikan melalui pengisian instrumen pre-test yang menggunakan angket berisi 15 pertanyaan dan pertanyaan yang sama juga akan diberikan pada akhir kegiatan PKM sebagai tes atau post-test, guna evaluasi dan tindak lanjut pelatihan, pembahasan terhadap data pre dan post-test disajikan di bawah ini. Dengan mengikuti kegiatan Pelatihan Pengolahan Minuman Berbahan Lokal ini dapat :

- meningkatkan pengetahuan dasar peserta tentang pengolahan, pembuatan dan penyajian minuman berbahan dasar buah kelapa dan honje
- meningkatnya pengetahuan tentang potensi usaha minuman
- mendorong dengan tumbuhnya ide dan kreasi dalam meramu dan meracik berbagai olahan minuman berbahan dasar kelapa dan honje yang banyak tumbuh di daerah tersebut.
- Menumbuhkan ekonomi kreatif untuk menumbuhkan peluang usaha baru dalam pengolahan dan penyajian minuman berbahan dasar buah kelapa dan honje

Dengan ciri khas anak muda yang kreatif dan inovatif, mereka dapat menciptakan sajian khas minuman berbahan dasar buah kelapa bergaya kaum milenial dengan rasa dan aromanya tak kalah unik dan menarik. Selalu melakukan trial produk baru akan semakin menambah variasi menu minuman berbahan dasar buah kelapa dan honje yang dapat menjadi keunggulan di Desa Wisata Margacinta. Pada gambar 2 terdapat dokumentasi pembukaan dan penyuluhan materi oleh narasumber



Gambar 2 : Kegiatan Pembukaan
[Sumber: Tim Abdimas, 2024]

Informasi hasil pelaksanaan pengabdian kepada masyarakat dimaksud dalam bentuk tabel sebelum dan sesudah pelatihan ditunjukkan pada Tabel 3 s.d. Tabel 6.

Pelatihan Pengolahan Minuman Berbahan Lokal Menjadi Produk Bernilai Ekonomi Di Desa Margacinta,
Pangandaran

Iskandar , Ridwan., Syadad, Moch Agus Saefullah., Rusmana, Odang

Tabel 3. Komposisi Peserta Berdasarkan Jenis Kelamin

Jenis Kelamin	Jumlah	Persentase
Pria	17	84%
Wanita	8	16%
Total	25	100%

[Sumber: Tim Abdimas, 2024]

Tabel 4. Komposisi Peserta Menurut Umur

Umur	Jumlah	Persentase
<25 Tahun	20	80%
>25 Tahun	5	20%
Total	25	100%

[Sumber: Tim Abdimas, 2024]

Tabel 4. Motivasi Mengikuti Pelatihan sebelum dan sesudah Pelatihan

Motivasi Mengikuti Pelatihan	Sebelum Pelatihan		Setelah Pelatihan	
	Jumlah	Persentase	Jumlah	Persentase
Hanya ingin tahu	10	40%	0	0%
Pernah membuat minuman	10	40%	5	20%
Ingin mempraktekkan agar bisa mengolah dan menyajikan minuman	5	20%	20	80%
Total	25	100%	25	100%

[Sumber: Tim Abdimas, 2024]

Tabel 5 Pengetahuan dan ketrampilan tentang minuman berbahan dasar buah kelapa sebelum dan sesudah pelatihan

Pengetahuan dan ketrampilan	Sebelum Pelatihan		Setelah Pelatihan	
	Jumlah	Persentase	Jumlah	Persentase
Belum mengetahui	18	72%	0	0%
Sudah tahu tapi tidak mengetahui cara yang benar	5	20%	2	8%
Sudah tahu dan mengetahui cara dan resep yang benar	2	8%	23	92%
Total	25	100%	25	100%

[Sumber: Tim Abdimas, 2024]

Tabel 6. Motivasi Membuka Bisnis minuman berbahan dasar buah kelapa dan honje

Motivasi Membuka Bisnis	Sebelum Pelatihan		Setelah Pelatihan	
	Jumlah	Persentase	Jumlah	Persentase
Berminat kalau bisa	12	48%	5	20%
Berminat buka usaha minuman berbahan dasar buah kelapa	13	52%	20	80%
Total	25	100%	25	100%

[Sumber: Tim Abdimas, 2024]

Setelah narasumber melakukan demonstrasi dan peserta melakukan praktik langsung, didapatkan hasil sesuai data pada tabel 4 yaitu motivasi mengikuti pelatihan sebelum dan sesudah pelatihan yaitu dari hanya ingin tahu saja menjadi Ingin mempraktekkan agar bisa mengolah dan menyajikan minuman sebanyak 80%. Selanjutnya pada tabel 5 mengenai pengetahuan dan ketrampilan tentang minuman berbahan dasar buah kelapa dan honje sebelum pelatihan 72% menyatakan belum tahu olahan dan sesudah pelatihan 92% menjadi lebih tahu cara dan resep yang baik. Pada tabel 6 setelah mendapat pelatihan dan diberikan penyuluhan mengenai produk minuman olahan dari bahan kelapa dan honje memberikan motivasi membuka bisnis minuman dari sebelum pelatihanyang berminat hanya 48% setelah pelatihan meningkat menjadi 80%. Hal ini berdampak positif bagi kami selaku penyuluh pada kegiatan Pengabdian Kepada Masyarakat ini. Berikut pada gambar 3 - 5 berisikan foto kegiatan pada proses pembuatan minuman oleh peserta didampingi oleh kami selaku narasumber dalam kegiatan PKM ini :



Gambar 3. Kegiatan Demonstrasi Pembuatan Minuman



Gambar 4. Peserta Membuat Minuman



Gambar 5. Peserta Komunitas Perempuan

[Sumber: Tim Abdimas, 2024]

Dalam kegiatan PKM ini masih terdapat beberapa kendala dalam pelaksanaannya, seperti terbatasnya dana yang menyebabkan keterbatasan pada jumlah bahan baku dan alat yang digunakan berdampak juga pada proses uji coba untuk seluruh peserta pelatihan. Pada gambar 6 dilakukan diskusi untuk lebih memahami lebih memahami program pelatihan yang dapat memberikan ide dan menumbuhkan motivasi yang diharapkan dapat merangsang para peserta untuk berfikir dan bergerak lebih maju, dimana motivasi dapat diartikan sebagai dorongan yang dimiliki oleh seseorang untuk berbuat sesuatu, (Wahyono, 2010) dalam (Wibowo et al., 2022).



Gambar 6 Proses Diskusi dengan Peserta
[Sumber: Tim Abdimas, 2024]

4. KESIMPULAN

Kegiatan pengabdian masyarakat yang berupa pelatihan pengolahan minuman berbahan lokal menjadi produk bernilai ekonomi di Desa Margacinta Kecamatan Cijulang Kabupaten Pangandaran telah terlaksana dengan baik dan lancar sesuai rencana. Para peserta pelatihan aktif dan antusias pada saat kegiatan, dapat dilihat pada beberapa foto yang kami tampilkan mereka ikut mencoba membuat, bertanya tentang beberapa hal yang ingin mereka ketahui dan diskusi dalam kreasi minuman olahan kebaruan serta peluang untuk menjadikan peluang usaha. Kegiatan pelatihan ini diharapkan mampu mendorong hadirnya ekonomi kreatif di lingkungan masyarakat khususnya kaum milenial memulai usaha baru dalam penjualan minuman memanfaatkan bahan baku yang berasal dari hasil perkebunan dan pertanian di Desa Margacinta. Dengan demikian dapat mendukung secara bertahap pertumbuhan perekonomian daerah pedesaan.

DAFTAR PUSTAKA

- Administrators. (2024). *Manfaat Buah Honje Yang Luar Biasa untuk Kesehatan*.
<https://www.hasiltani.id/manfaat-buah-honje/>
- Badan Pusat Statistik Kabupaten Pangandaran. (2024). *Kecamatan Cijulang Dalam Angka Tahun 2024*. BPS Kab Pangandaran.
- Halawane, M. (2023). *Penyuluhan Dan Pelatihan Sirup Air Kelapa Dengan Penambahan Ekstrak Jahe Di Desa Allang*. 1(2021), 82–86.
- Iskandar, R., Saefullah, M. A. S., & Rusmana, O. (2024). Analysis of The Role Of Human Resources in Tourism Development in Margacinta Tourism Village Kecamatan Cijulang Kabupaten Pangandaran. *Jurnal Akademi Pariwisata Medan*, 12(1), 48–57.
<https://ejurnal.poltekparmedan.ac.id/index.php/jiapm/article/view/608>
- Jumri, J., Komaludin, A., & Ridwan, I. (2023). Peningkatan Produktifitas Budidaya Lebah Madu Sebagai Upaya Peningkatan Pendapatan Masyarakat Di Desa Margacinta Kecamatan Cijulang Kabupaten Pangandaran. *Abdimas Galuh*, 5(1), 276.
<https://doi.org/10.25157/ag.v5i1.9402>
- Safaruddin, S., Syamsuddin, S., Mangkunegara, M., & ... (2023). Pelatihan Pendampingan Pengolahan Bahan Lokal Sagu Menjadi Produk Bernilai Ekonomi Berupa Aneka Panganan. *Madaniya*, 4(1), 256–263.
<https://madaniya.pustaka.my.id/journals/contents/article/view/383%0Ahttps://madaniya.pustaka.my.id/journals/contents/article/download/383/258>
- Taka, J. dan S. H. (2024). *Jus dan Sirup Honje Taka*.
https://singmanfaat.jabarprov.go.id/kategori/detail_katalog/205
- Wibowo, B., Hidayah, N., Nurrochman, M., & Suherlan, H. (2022). Pelatihan Pembuatan Minuman Berbahan Dasar Kopi dan Komoditi Lokal Bagi Pengelola Badan Usaha Milik Desa (Bumdes) dan Kelompok Sadar Wisata (Pokdarwis) Barista Desa Wisata Ngargoretno, Kecamatan Salaman, Kabupaten Magelang, Jawa Tengah. *Jurnal Abdimas Pariwisata*, 3(2), 105–116.
<https://jurnal.ampta.ac.id/index.php/JAP/article/view/294>